

Projekt „Altmühltaler Weiderind“

Ingolstadt/Eichstätt Die Lehrfahrt des vlf Ingolstadt-Eichstätt führte in das Schuttertal in Nasenfels. Es liegt in einer Moorlandschaft, und so gibt es viele Wiesen rund um den Betrieb Aumühle, wo Rinder in einer Mutterkuhherde aufwachsen. Bereits 1996 haben Ingrid und Benedikt Hollinger ihr eigenes Schlachthaus gebaut, so

dass die Tiere ohne Stress vor Ort geschlachtet und verarbeitet werden können. Inzwischen ist das Schlachthaus EU-zertifiziert. Die Direktvermarktung von Fleischpaketen haben sie in fast 30 Jahren erfolgreich aufgebaut. Der Betrieb ist Mitglied beim Direktvermarkterverein „Köstliches vom Lande“ So hat er vom Projekt „Altmühltaler Weiderind“ gehört und will an diesem Vermarktungsprojekt teilnehmen. Die Eckpunkte des Tierschutz- und Klimaprojekts „Altmühltaler Weiderind“ erläuterten Katja Müller vom Naturpark Altmühltal und Johannes Börlein, selbst Landwirt und Vorsitzender der Unternehmersgesellschaft: Das definierte Gebiet umfasst die ge-

samte Fläche der Landkreise des Naturparks Altmühltal. Die Färsen oder Ochsen müssen mind. 24 Monate alt sein und mind. 5 Monate in Weidehaltung gehalten werden. Gefüttert werden darf nur Grünfutter oder Grassilage, bei der Ausmast in den letzten drei Monaten ist die Zugabe von hofeigenem Kraftfutter möglich. Der zentrale Punkt ist die stressfreie Schlachtung am Hof, es ist also kein Lebendtransport erlaubt. Wenn ein Betrieb kein hofeigenes Schlachthaus hat, gibt es die Möglichkeit einer mobilen Schlachteinheit. Allerdings ist dies nicht unbedingt rentabel, wenn die Anfahrtswege zu weit sind. Hier wünscht sich die Unternehmersgesellschaft politische Unterstützung zum Ausbau der Schlacht-Dienstleistungsangebote.

Sabine Biberger



Foto: Sabine Biberger

Geschäftsführerin Sabine Biberger (v. l.), Marin und Magdalena Lang, Katja Müller, Evi Kammermeier, Johannes Börlein, Benedikt Hollinger und Matthias Walser

Sternfahrt an den Bodensee

Lindau Die Sternfahrt des vlf/VLM Schwaben führte an den Bodensee. Erstes Ziel war die Staatliche Fischbrutanstalt in Nonnenhorn. Martin Eberle, Leiter der Fischbrutanstalt, erklärte die Aufgaben, zu denen neben Aus- und Fortbildung im Wesentlichen die Erbrütung und Aufzucht von Fischen für den Besatz des Bodensee-Obersees gehören. Dazu werden die Eier von Felchen und Seeforellen erbrütet. Während die Seeforellen als Laichfische in der Anstalt gehalten werden, wird der Laich von Felchen im Rahmen eines Laichfischfangs direkt aus dem Bodensee gewonnen. Die Eier werden von den weiblichen Fischen abgestreift und mit dem Spermium von männlichen Fischen befruchtet. Während Felchen von einem Grad kalten Wasser durchströmt werden, darf das Wasser bei Seeforellen nicht bewegt werden. Brut und Aufzucht dienen der Unterstützung der rund 80 Be-

rufsfischer am Obersee. Deren Herausforderungen sind vielfältig. So dürfen seit Anfang des Jahres 2024 keine Felchen mehr gefangen werden. Das Fangverbot gilt für drei Jahre. Es gibt verschiedene Ursachen für den zurückgehenden Bestand des Felchens, wie u. a. ein niedriger Nährstoffgehalt und eine hohe Kormoranpopulation. Nachmittags stand eine Führung über die Versuchsstation für Obstbau in Schlachters auf dem Programm, die organisatorisch der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf zugeordnet ist. Sie führt auf rund 8 ha Fläche, davon wird etwa ein Drittel ökologisch bewirtschaftet, praxisnahe Versuche im Bereich Kernobstforschung durch. Schwerpunkte sind die Weiterentwicklung nachhaltiger Produktionstechnik, Krankheits- und Schädlingsbekämpfung, der ressourcenschonende Einsatz von Wasser im Anbau sowie der Erhalt gefährdeter, regionaler Apfel- und Birnensorten. So stehen im Sortengarten rund 220 Apfel- und rund 80 Birnensorten. Die Weiterentwicklung nachhaltiger Produktionsverfahren erfolgt auch mit Blick auf die regionalen Besonderheiten in der Anbauregion Bodensee. Herausforderungen sind klimatische Veränderungen, Krankheiten und Schädlinge, Qualitätsanforderungen und wirtschaftliche Zwänge.

Paul Dosch



Foto: vlf/VLM Schwaben

Die Jungfische von Seeforellen werden in Rundbecken vorgezogen.



Foto: Evi Kammermeier

Frater Hrabanus Maurus (l.) empfing die Besuchergruppe und informierte über die verschiedenen Geschäftsbetriebe des Klosters Plankstetten.

Besuch im Kloster Plankstetten

Eichstätt Der Arbeitskreis der Meister und Meisterinnen des Landkreises Eichstätt besuchte das Kloster Plankstetten. Evi Kammermeier, stellvertretende Vorsitzende, organisierte eine Besichtigung im Kloster Plankstetten in Berching. Frater Hrabanus Maurus empfing die Gruppe und erläuterte das Gesamtkonzept des Klosters vom landwirtschaftlichen Biobetrieb bis zur eigenen Verarbeitung in der Metzgerei, Bäckerei und Käseerei. Alle Klosterprodukte werden im Klosterladen oder auf Märkten (z. B. Ingolstädter Wochenmarkt) vermarktet. „Wir haben uns einen großen Kreis von treuen Stammkunden erarbeitet, seitdem wir unsere Land-

wirtschaft auf biologischen Anbau umstellten“, so Maurus. Außerdem hat das Kloster Tagungsräume mit Gästezimmer in denkmalgeschützten Gebäuden, die gerne genutzt werden. Dieses Gesamtkonzept überzeugt! Der klimaneutrale Strohhäuserneubau für weitere Gästezimmer interessierte die Teilnehmer besonders – es wurde erst 2023 in Holzständerbauweise erstellt und mit Füllmaterial Stroh gedämmt.

Sabine Biberger

Verantwortlich für die vlf-Berichte

Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann
Landesgeschäftsstelle Bayern,
85368 Moosburg a. d. Isar
Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952
E-Mail: berichte.blw@vlf-bayern.de

